ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№07 (57) апрель 2006

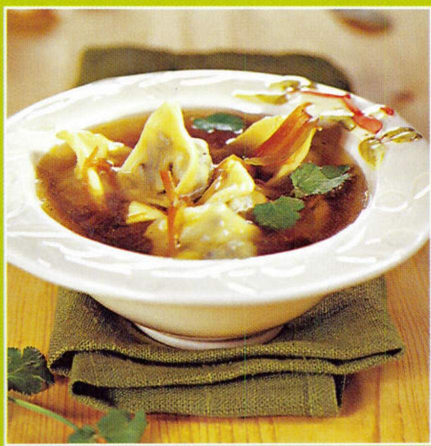
журнал для тех, кто любит готовить

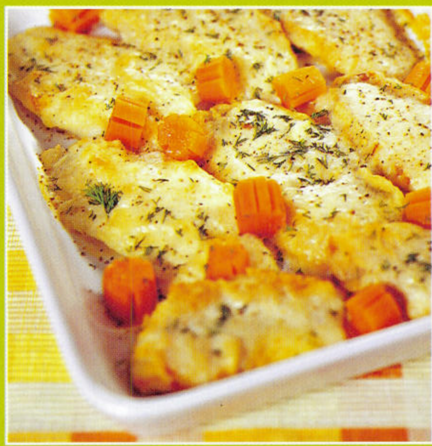


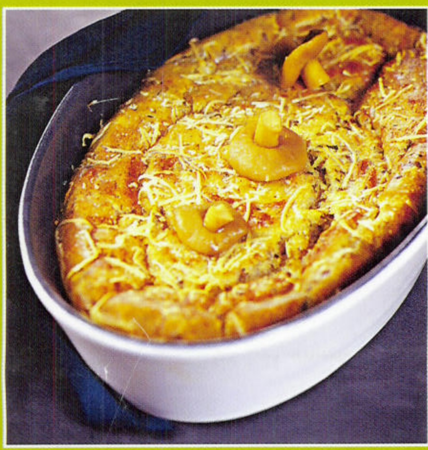


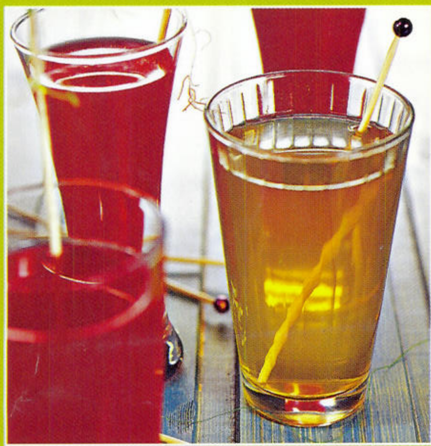














www.gastromag.ru

■ сельдерей в соусе из грецких орехов ■ салат из редьки с курицей ■ салат из авокадо с сыром ■ пудинг из соленых грибов ■ картофельные «гармошки» ■ морковный суп с песто ■ грибной суп с «ушками» ■ свиной рулет с телячьей колбасой ■ курица по-индонезийски ■ макаронные «усы» с беконом ■ рыба, запеченная в хрене ■ печеная свекла с изюмом ■ постные блинчики с гречкой ■ шпэтцли, клецки по-немецки ■ шоколадный торт с апельсиновым желе ■ творожные пирожки с фруктами ■ сбитень

ISSN 1728-6948

НОВАЯ УПАКОВКА!



Кулич Пасхальный

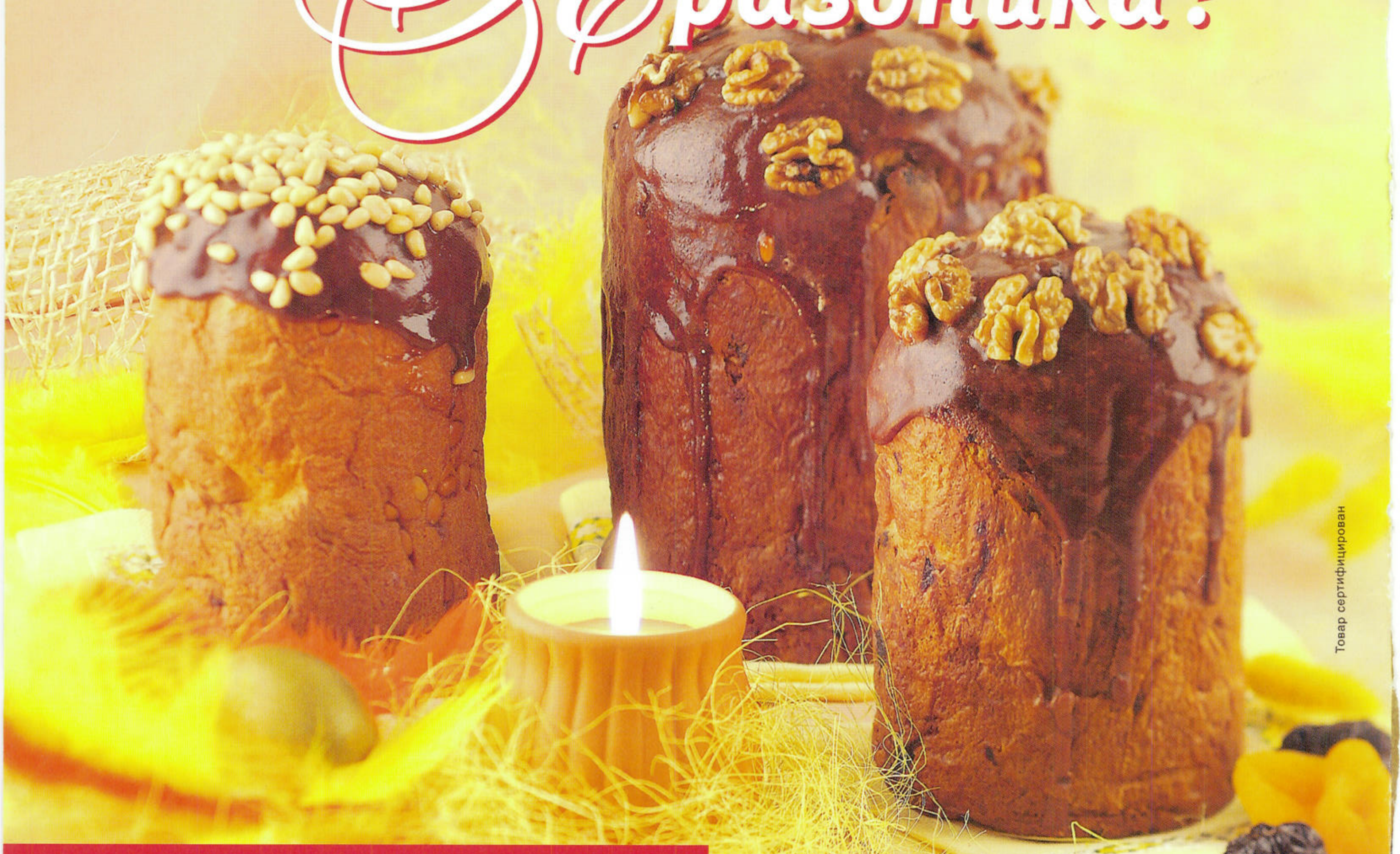
с черносливом и курагой

Дрожжи **САФ-МОМЕНТ** - 1 пакетик (11 г)
Мука - 500 г
Соль - 0,5 ч. ложки
Сахар - 170 г
Масло - 125 г
Желтки - 4 шт.
Молоко - 180 г
Цедра апельсина - 20 г (2ст. ложки)
Цедра лимона - 20 г (2 ст. ложки)
Чернослив (без косточек) - 100 г
Курага - 100 г
Ром - 2 ст. ложки
Ванилин - 1/3 ч. ложки
Корица молотая - 1/3 ч. ложки (по желанию)

Для обработки поверхности
Шоколад черный - 100 г
Орехи грецкие - 100 г

- Смешайте дрожжи **САФ-МОМЕНТ** с половиной нормы муки, добавьте подогретое молоко, замесите опару и дайте ей подняться в теплом месте в течение 10-15 мин.
- Взбейте желтки с сахаром, добавьте соль, ром, ванилин, корицу (по желанию). Соедините жидкие компоненты с опарой, добавьте оставшуюся муку, размягченное масло, замесите тесто и дайте подняться в теплом месте в 1,5-2 раза.
- Обомните тесто, добавьте цедру, перемешайте, положите порезанные на кусочки чернослив и курагу. Замесите тесто и дайте ему подойти 20-30 мин.
- Смажьте форму для кулича маслом, заполните ее тестом на 1/3 и дайте подняться еще на 1/3 объема формы. Выпекайте 50-60 мин при 160-180°С.
- Охлажденный кулич полейте разогретым шоколадом и украсьте орехами.

МОМЕНТ для Праздника!



Товар сертифицирован

Мы всегда рады ответить на Ваши вопросы и предложения! Пишите нам по адресу: 190000, Санкт-Петербург, а/я 395, ООО "Саф-Нева", Центр по работе с потребителями









Дорогие друзья!

Вот мы и дождались настоящей весны. Хочется петь, танцевать и, конечно, готовить что-нибудь вкусное. Наш журнал поддержит вас в этом желании. Мы не забыли и тех читателей, которые соблюдают Великий пост. В номере они найдут много оригинальных рецептов постных блюд.

Подведены итоги конкурса на лучшее блюдо из макаронных изделий. Имя победителя вы узнаете на стр. 13.

А в следующем номере мы познакомим вас с условиями нового, не менее интересного конкурса.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет
- Santa Maria — блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

содержание

сельдерей в соусе из грецких орехов



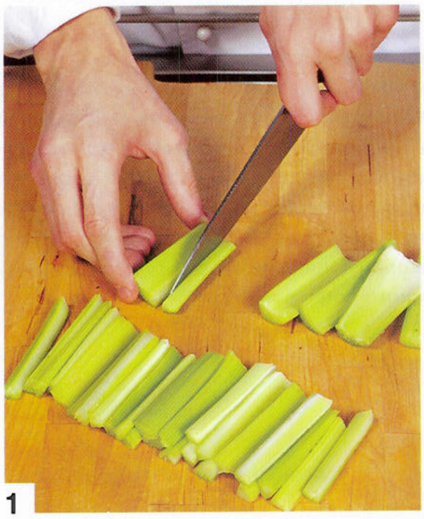
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сельдерей очистить от верхней тонкой кожицы. Нарезать небольшими брусочками. Чеснок очистить и измельчить.

2 Сложить сельдерей в миску. Добавить анис, черный перец и половину измельченного чеснока. Влить рисовый уксус, соевый соус, перемешать и дать постоять 25 мин.

3 Орехи порубить ножом, смешать с оставшимся чесноком и слегка взбитым желтком.

Переложить сельдерей в салатницу, заправить получившимся соусом.



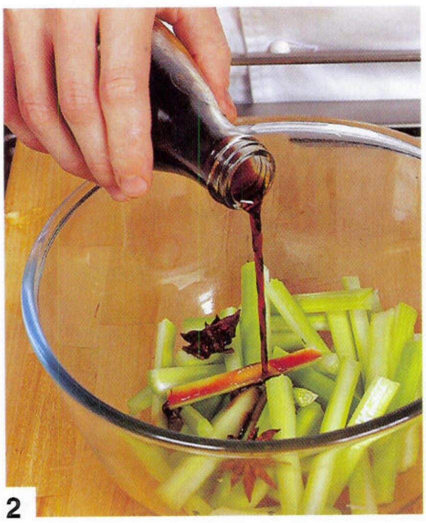
1

ЧТО НУЖНО:

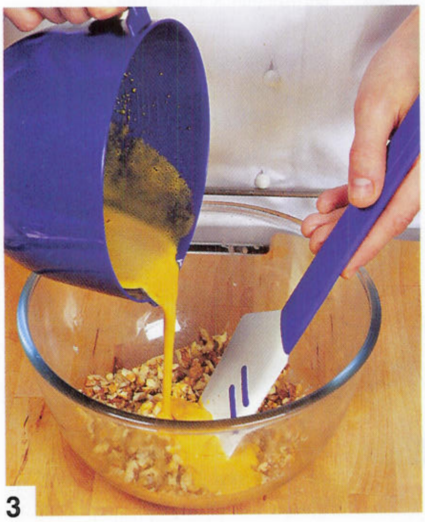
3 черешка сельдерея
2 зубчика чеснока
горсть очищенных грецких орехов
1 желток
2 ст. л. рисового уксуса
2,5 ст. л. соевого соуса
2 звездочки аниса
3 горошины черного перца

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 238,8 ккал

белки – 9,6 г, жиры – 18,0 г, углеводы – 9,6 г



2



3

салат из редьки с курицей



ЧТО НУЖНО:

250 г вареной куриной грудки
200 г белой редьки
1 яблоко
1 большая луковица
50 г консервированного зеленого горошка
1 ст. л. растительного масла
1–2 ст. л. майонеза
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 20 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 183,3 ккал

белки – 13,2 г, жиры – 10,6 г, углеводы – 8,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Редьку очистить, нарезать тонкой соломкой и замочить в холодной воде на 15 мин. Воду слить, редьку отжать.

2 Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле, 3 мин. Смешать в миске редьку с обжаренным луком.

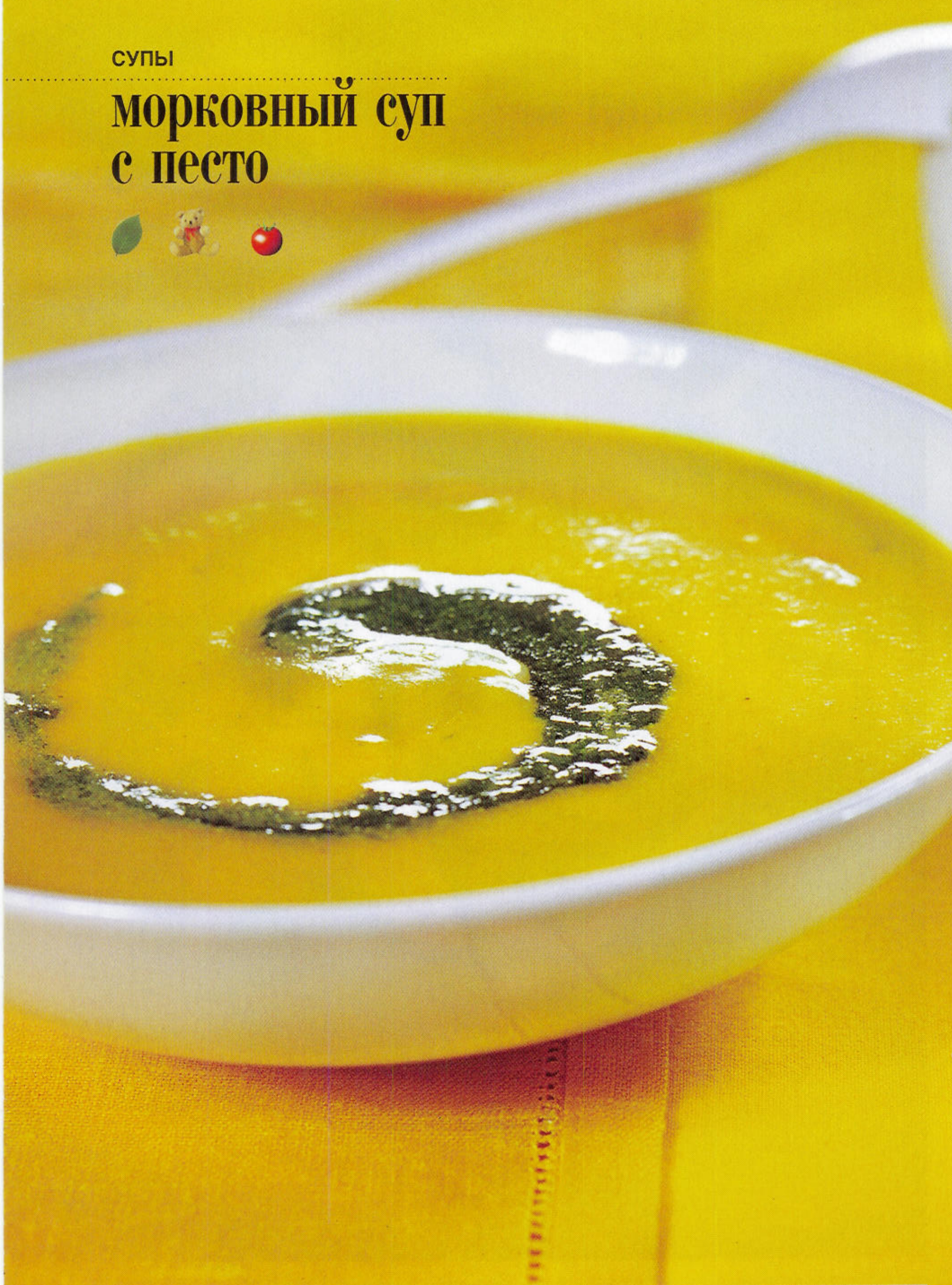
3 Куриную грудку нарезать небольшими кусочками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкой соломкой. Добавить в миску куриное мясо, яблоко и зеленый горошек. Посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешать.


1


2


3

морковный суп с песто



ЧТО НУЖНО:

- 2 ст. л. растительного масла
- 4 морковки
- 1 большая картофелина
- 1 луковица
- 4 стакана овощного бульона
- 2 пучка укропа
- 2 ст. л. кедровых орешков
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 240,4 ккал

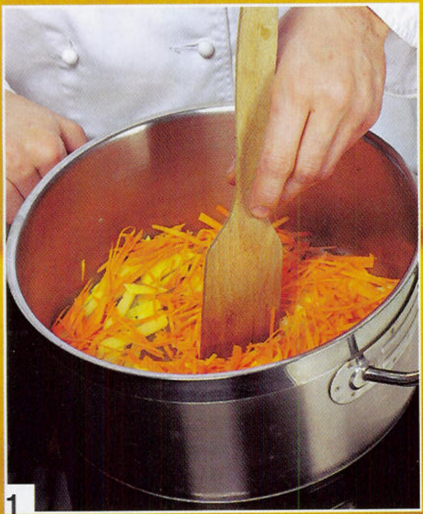
белки – 3,1 г, жиры – 18,7 г, углеводы – 14,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

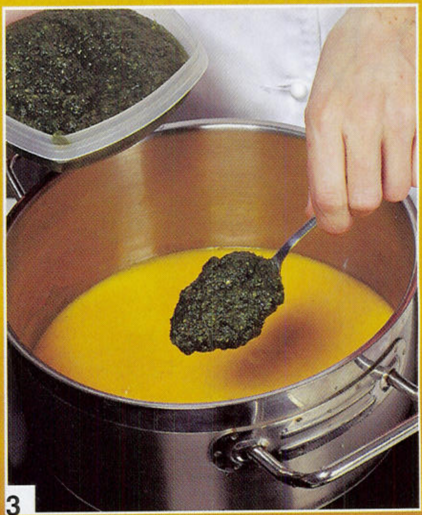
1 Морковь, картофель и лук очистить и нарезать тонкой соломкой. Разогреть в кастрюле растительное масло. Постоянно помешивая, обжарить овощи, 6 мин. Влить бульон и на сильном огне довести до кипения. Уменьшить огонь и готовить 10 мин.

2 Перелить содержимое кастрюли в чашу блендера и измельчить до состояния пюре. Вернуть пюре в кастрюлю, посолить, поперчить по вкусу. Прогреть, не доводя до кипения.

3 Укроп вымыть, обсушить. Кедровые орешки слегка обжарить на сухой сковороде. Измельчить в блендере зелень и кедровые орешки. Не выключая блендер, влить тонкой струей оливковое масло. Посолить по вкусу. Ввести песто в суп.


1


2


3

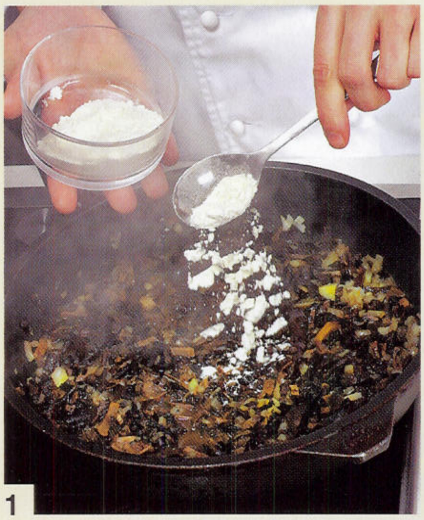


12
3
100
200
50
270
1
2
3
4
5
6
7

СУПЫ

грибной суп с «ушками»

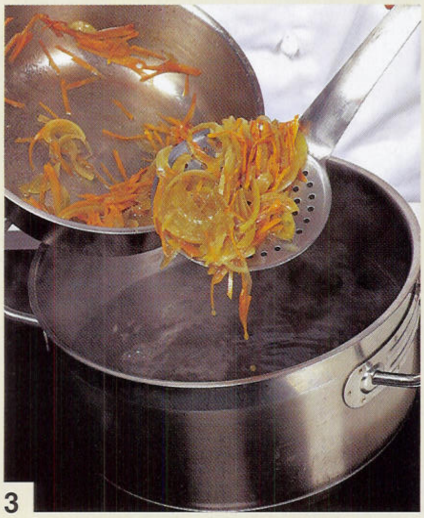




1



2



3



4



5



6

СОВЕТ

Если вы соблюдаете пост, тесто для грибных «ушек» замесите только из муки и воды. Вместо яйца добавьте 1,5 ст. л. растительного масла. Овощи и грибы можно не обжаривать на растительном масле, а потушить в небольшом количестве грибного отвара.

ЧТО НУЖНО:

- 50 г сухих грибов
- 2 луковицы
- 1 морковка
- 3 стакана муки
- 1 яйцо
- 4 ст. л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 55 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 535,1 ккал

белки – 17,3 г, жиры – 18,8 г, углеводы – 79,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы промыть, положить в кастрюлю с водой и на сильном огне довести до кипения, снять с огня. Отвар процедить через 2 слоя марли, грибы еще раз промыть и мелко нарезать.

Приготовить начинку для «ушек». Очистить, мелко нарезать 1 луковицу, обжарить в 2 ст. л. разогретого растительного масла, 2 мин. Добавить грибы, 2–3 ст. л. грибного отвара и 1 ст. л. обжаренной муки. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Накрыть крышкой и снять с огня.

2 Оставшуюся луковицу и морковь очистить, нарезать соломкой. Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарить в нем лук с морковью, 3 мин. Уменьшить огонь, влить 0,5 стакана грибного отвара и тушить овощи до полного выпаривания жидкости.

3 Переложить лук и морковь в кастрюлю с процеженным грибным отваром, довести до кипения. Посолить по вкусу, оставить суп на минимальном огне.

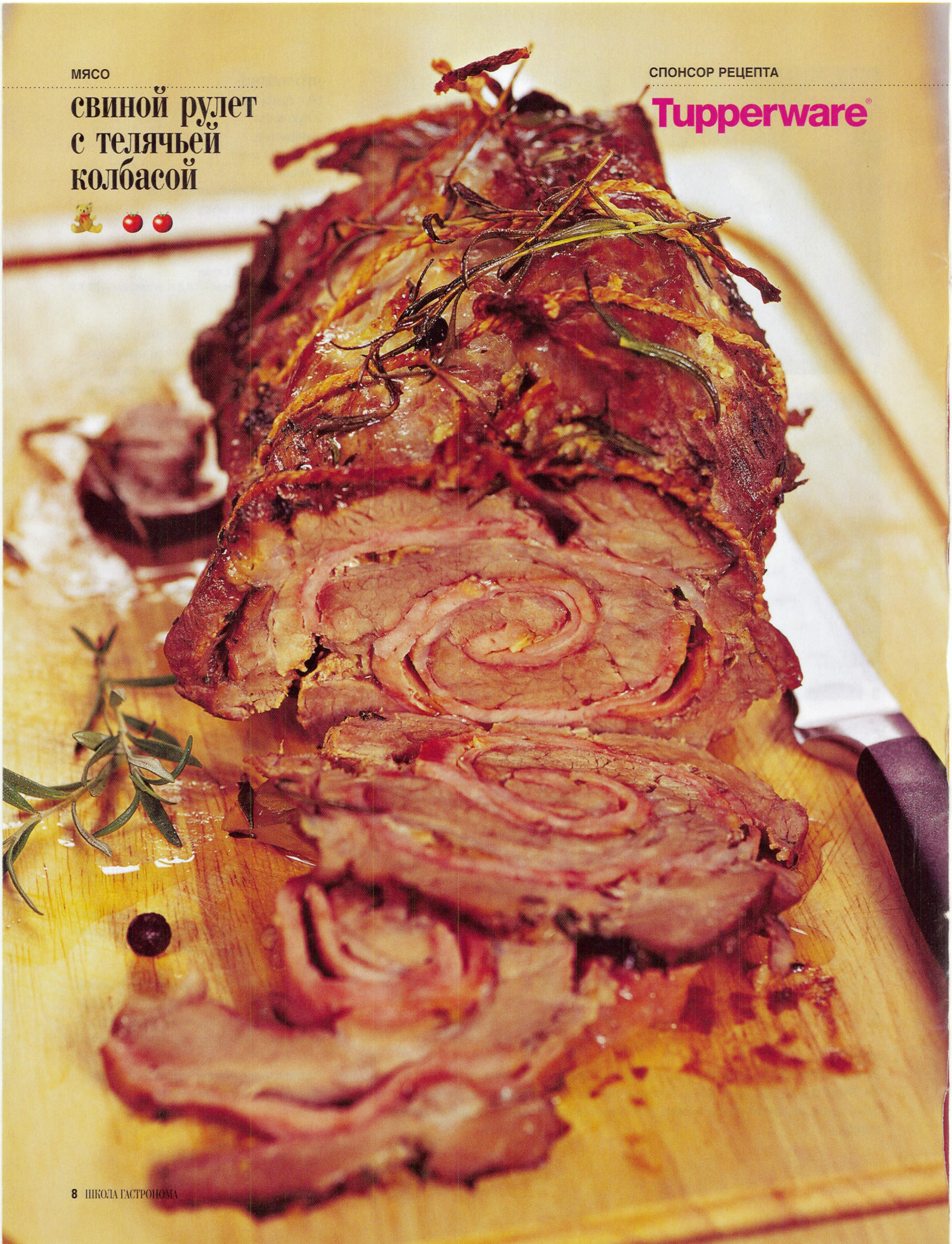
4 Муку просеять, влить тонкой струей 1 стакан воды и вбить яйцо. Вымесить тесто. Раскатать его на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт.

5 Нарезать тесто квадратами со стороной 5 см. Положить в центр каждого по 1 ч. л. грибной начинки.

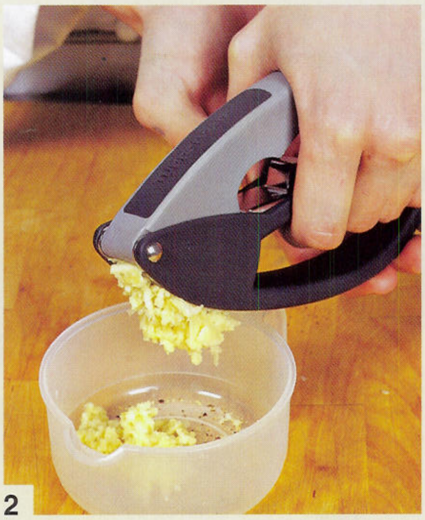
6 Сложить каждый квадрат по диагонали. Острые углы треугольника соединить внахлест и защипить. Положить в суп грибные «ушки» и варить 15 мин.

Подавать с мелко нарезанной зеленью петрушки и сметаной.

свиной рулет с телячьей колбасой

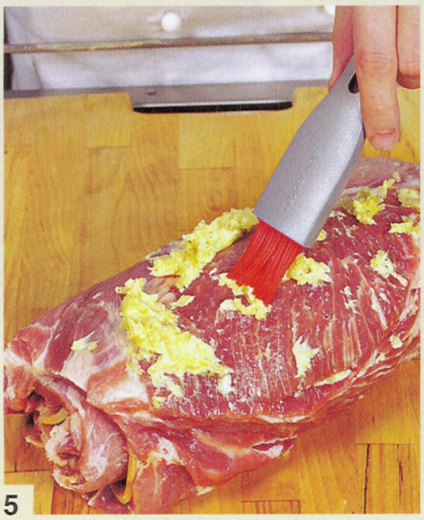


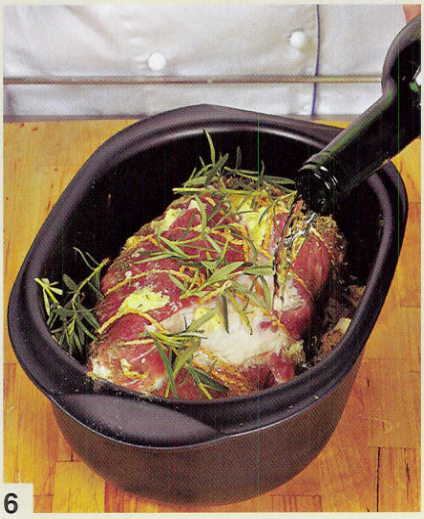

1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Форма «Ультра +» Tupperware® сделана из уникального материала, который выдерживает температуру от –25 °С до 230 °С. Это позволяет использовать форму как для приготовления блюд в духовке и микроволновой печи, так и для хранения продуктов в холодильнике и морозильной камере.



ЧТО НУЖНО:

- 1,5–2 кг мякоти свинины
- 2 ч. л. горошин черного перца
- 3 ч. л. соли
- 5 зубчиков чеснока
- 3 белых сухих гриба
- 5 ст. л. сливочного масла
- 250 г телячьей колбасы
- 1 стакан белого сухого вина
- 2 веточки розмарина

- Время приготовления: 1 час 20 мин.
- Порций: 8
- 1 порция: 692,4 ккал

белки – 30,4 г, жиры – 63,2 г, углеводы – 0,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть, обсушить и разрезать по спирали в плоский кусок при помощи **ножа «От Шефа» Tupperware®**. Накрыть мясо пищевой пленкой и отбить молоточком до толщины 0,7 см.

2 Колбасу нарезать очень тонкими кружками. Чеснок очистить, используя для этого специальный **пресс для чеснока Tupperware®**. В этом же прессе измельчить чеснок и горошины черного перца.

3 Перетереть чеснок и перец с солью и 2 ст. л. сливочного масла до образования однородной массы. Сухие грибы раскрошить и растереть с оставшимся сливочным маслом.

4 Снять со свинины пленку. При помощи **силиконовой кисточки Tupperware®** обмазать внутреннюю часть свинины 1 ст. л. грибного масла. Положить половину кусочков колбасы, промазать еще 1 ст. л. масла.

5 Положить оставшуюся колбасу. Обмазать оставшимся маслом и свернуть мясо в рулет. С помощью **силиконовой кисточки Tupperware®** обмазать рулет со всех сторон маслом с чесноком и перцем. Обвязать бечевкой.

6 Разогреть духовку до 220 °С. Поместить рулет в **форму «Ультра +»** (3 л) **Tupperware®**. Влить вино. Сверху положить розмарин. Закрыть крышкой, поставить в духовку и запекать 1 час. За 15 мин. до готовности снять крышку, чтобы мясо подрумянилось. Готовый рулет вынуть из формы, аккуратно снять бечевку.

Нарезать мясо кусками толщиной 1 см. Полить выделившимся при запекании соком.

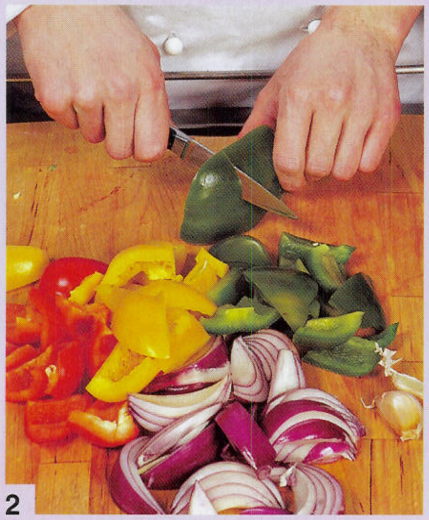
курица по-индонезийски

СПОНСОР РЕЦЕПТА





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 1 курица весом 1,5–2 кг
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 веточка тимьяна
- 3 сладких перца разного цвета
- 1 красная луковица
- 0,3 стручка острого перца
- 2 зубчика чеснока
- 500 г морского коктейля **METRO QUALITY**
- соль, перец по вкусу

■ Время приготовления: 40 мин.
■ Порций: 8–10
■ 1 порция: 605 ккал
белки – 54,6 г, жиры – 40,9 г, углеводы – 4,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу вымыть, обсушить и разрезать на 8–10 порционных кусков (2 голени, 2 бедра, 2 крыла и 2 грудки, каждую из которых можно разрезать пополам). Натереть каждый кусок солью и перцем.
Разогреть в сковороде растительное масло вместе с веточкой тимьяна.
Не удаляя тимьян, обжарить куски курицы до золотистого цвета, по 4 мин. с каждой стороны. Переложить курицу в миску, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

2 Перцы вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть сладких перцев нарезать крупными квадратами, острого перца – тонкими полукольцами. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить.

3 В сковороде, где готовилась курица, обжарить чеснок, лук и острый перец, 3 мин.

4 Добавить в сковороду сладкий перец и готовить еще 2 мин.

5 Вернуть в сковороду курицу, уменьшить огонь до среднего, накрыть крышкой и готовить 7 мин.

6 Морской коктейль заранее разморозить. Тщательно обсушить бумажными салфетками. Добавить к курице и овощам, перемешать, вновь накрыть крышкой и готовить 3 мин.

Сразу же подать к столу.

КСТАТИ



* Морской коктейль имеет сбалансированный и хорошо сочетающийся вкус всех ингредиентов. В нем много белка, витаминов и мало калорий.
* Комбинируя морской коктейль с различными овощами и соусами, вы можете без особых усилий и временных затрат сделать множество замечательных салатов и закусок.
Продукты этой линейки можно приобрести только в торговых центрах METRO, оформив специальные карты клиента.

макаронные «усы» с беконом

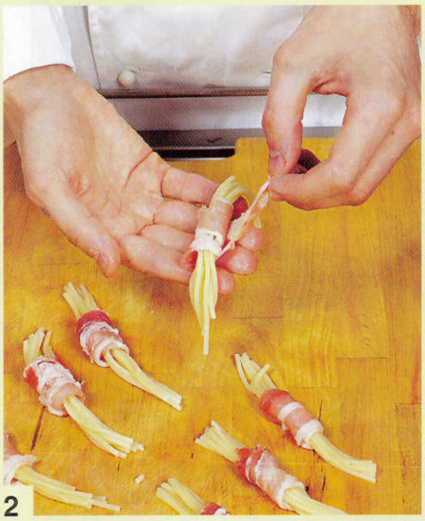
СПОНСОР РЕЦЕПТА

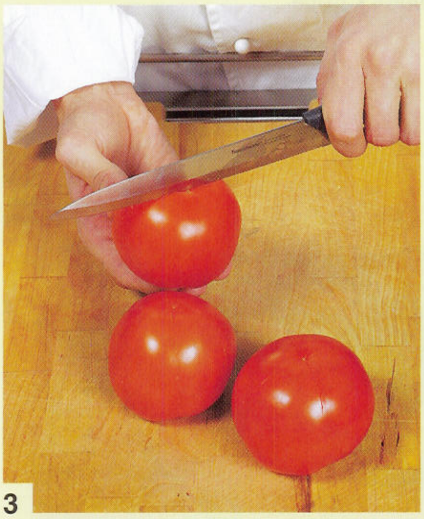
БАЙСАД



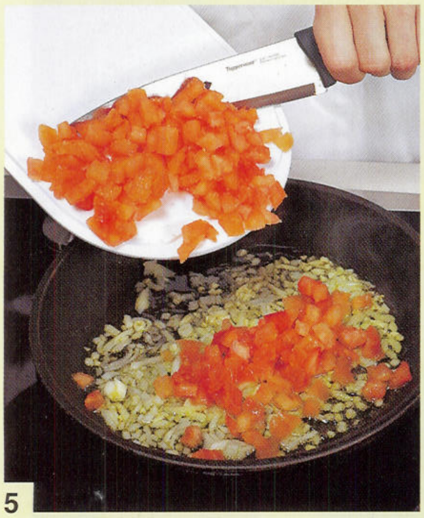


1


2


3


4


5


6

В конкурсе на лучшее блюдо из макаронных изделий победила Елена Ивановна Анисимова из Воронежа. По мнению компании **«Байсад»** и журнала **«Школа гастронома»**, она прислала самый интересный рецепт. Мы поздравляем автора и желаем дальнейших успехов.

ЧТО НУЖНО:

300 г спагетти **«Байсад»**
200 г бекона

Для соуса:

3 средних помидора
1 луковица
2 зубчика чеснока
0,5 стакана сухого красного вина
3–4 веточки базилика
несколько листиков розмарина
1 ст. л. оливкового масла

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 3
- 1 порция: 453,3 ккал

белки – 12,0 г, жиры – 23,9 г, углеводы – 47,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В широкой кастрюле вскипятить воду, добавить 1–2 ч. л. крупной соли. Спагетти разломать пополам и отварить до полуготовности, 5 мин. Воду слить, спагетти промыть горячей водой.

2 Сложить спагетти пучками по 6–8 шт. Обвязать пучки лентами бекона и закрепить деревянными зубочистками. Разогреть духовку до 180 °С. Поместить спагетти в широкую форму для выпечки и поставить в духовку на 15 мин., поливая время от времени выделяющимся жиром.

3 Лук и чеснок очистить и измельчить. Зелень вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, сделать сверху крестообразный надрез, ошпарить кипятком и снять с них кожицу.

4 Разрезать каждый плод на 8 частей, удалить семена.

5 Разогреть в сотейнике оливковое масло. Обжарить лук и чеснок, 3 мин. Положить помидоры и листики розмарина, готовить 2 мин. Влить вино. Оставить сотейник на сильном огне, пока не выпарится половина объема жидкости.

6 Добавить в соус базилик, перемешать и снять с огня.

Полить спагетти соусом и подать к столу.



рыба, запеченная в хрене

Santa Maria

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать хрен со сливками и белым перцем. Посолить по вкусу.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Рыбу вымыть, нарезать порционными кусками, обвалять в муке. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем рыбу по 1 мин. с каждой стороны. Переложить в форму для запекания, влить соус.
Поставить в духовку и запекать 15 мин.

3 **Приготовить гарнир.** Морковь очистить и нарезать брусочками. Разогреть в сотейнике сливочное масло. Обжаривать морковь 10 мин.
Подать к рыбе.



1

ЧТО НУЖНО:

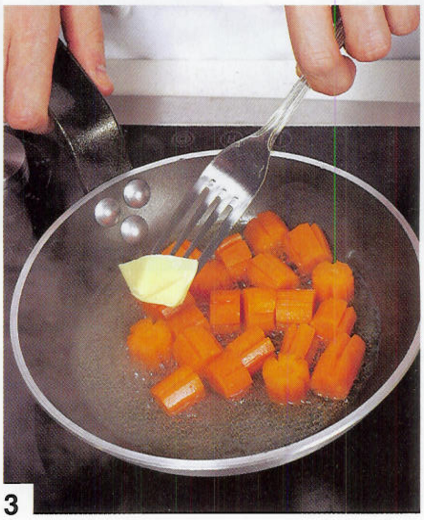
- 600 г филе палтуса
- 2 ст. л. муки
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. острого хрена
- 2 ст. л. сливок жирностью 20%
- 1 ч. л. **белого перца Santa Maria**
- 400 г моркови
- 1 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 440 ккал

белки – 20,8 г, жиры – 33,0 г, углеводы – 14,9 г



2



3

салат из авокадо с сыром



ЧТО НУЖНО:

- 1 авокадо
- 100 г российского сыра
- 2 сладких перца разного цвета
- 1 груша
- сок 1 лимона
- 1 зубчик чеснока
- 0,5 ч. л. **смеси из пяти видов перца Santa Maria**
- сахар, соль по вкусу
- 100 мл орехового масла

- Время приготовления: 15 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 396 ккал

белки – 7,4 г, жиры – 35,2 г, углеводы – 12,4 г

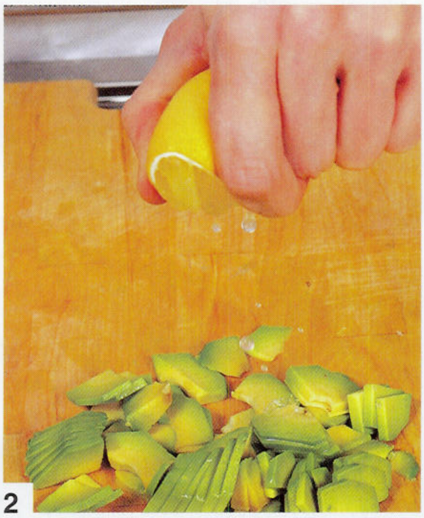
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы и грушу вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Перцы нарезать полукольцами, грушу – соломкой. Такой же соломкой нарезать сыр.

2 Авокадо разрезать пополам, удалить косточку. Мякоть осторожно вынуть и нарезать тонкими ломтиками. Сбрызнуть соком лимона. Смешать в салатнице авокадо, перцы, грушу и сыр.

3 Чеснок очистить и измельчить. В небольшой миске взбить ореховое масло, чеснок, соль, сахар и смесь из пяти видов перца. Заправить салат.


1


2



3

РЕЦЕПТЫ ОТ SANTA MARIA

пудинг из соленых грибов





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 200 г соленых грибов
- 0,5 стакана молока
- 0,5 стакана панировочных сухарей
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 яйца
- 100 г муки
- 50 г тертого сыра
- 1 ч. л. **приправы к грибным блюдам Santa Maria**

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 326,3 ккал

белки – 13,0 г, жиры – 15,2 г, углеводы – 34,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Соленые грибы откинуть на дуршлаг, тщательно промыть теплой водой, выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть. Затем мелко нарезать.

*** Для пудинга подойдут любые соленые, но не маринованные, грибы – белые, маслята, подберезовики, опята и т. д.**

2 Вскипятить молоко. Панировочные сухари пересыпать в миску, залить горячим молоком, размешать и дать остыть.

3 Отделить желтки от белков. Белки поставить в холодильник. Добавить в остывшие сухари желтки, растительное масло, муку. Тщательно перемешать до получения однородной массы.

4 Добавить измельченные грибы, сыр и приправу к грибным блюдам. Перемешать.

5 Охлажденные белки взбить в пышную пену и аккуратно ввести в смесь.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Форму для запекания щедро смазать растительным маслом. Вылить в нее смесь. Поставить в духовку на 35–40 мин.

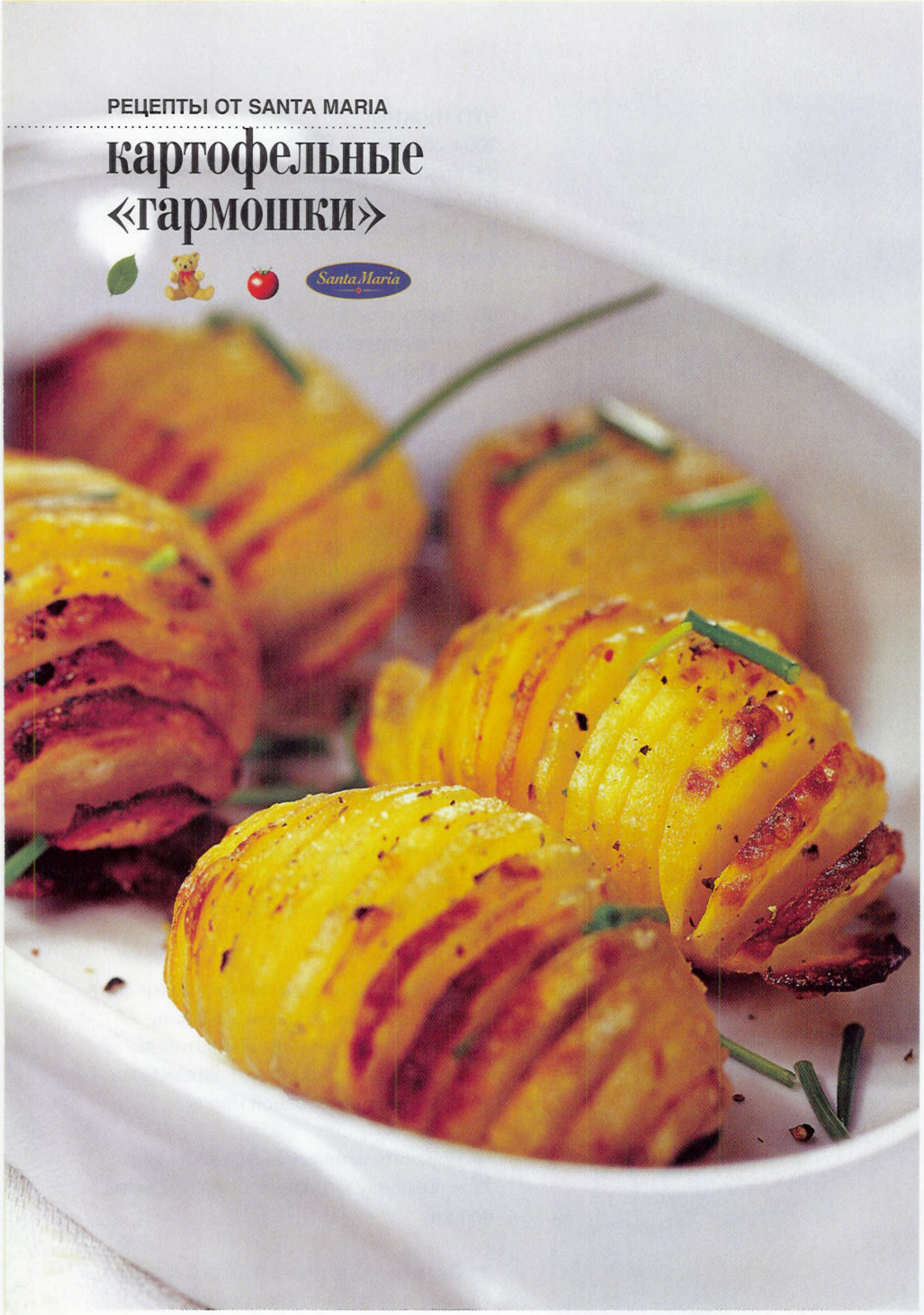
Подавать со сметаной.

КСТАТИ

*** Приправа к грибным блюдам Santa Maria** прекрасно подходит для приготовления грибных супов, а также запеканок, пудингов и соусов.

* В состав **смеси из пяти видов перца Santa Maria** входят белый, черный, зеленый, душистый и розовый перцы. Такое сочетание придает мясным, рыбным и овощным блюдам необходимую остроту и аппетитный аромат.





РЕЦЕПТЫ ОТ SANTA MARIA

картофельные «гармошки»

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миске смешать растительное масло с приправой для картофеля.

2 Картофель очистить. Сделать на каждой картофелине глубокие поперечные надрезы. Положить картофель в миску с маслом, тщательно перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Выложить на противень картофель, присыпать смесью перцев. Запекать 30 мин.

КСТАТИ

*** Приправа к картофелю Santa Maria** содержит измельченные пряные травы, благодаря чему любые блюда из картофеля становятся вкуснее и ароматнее.





1

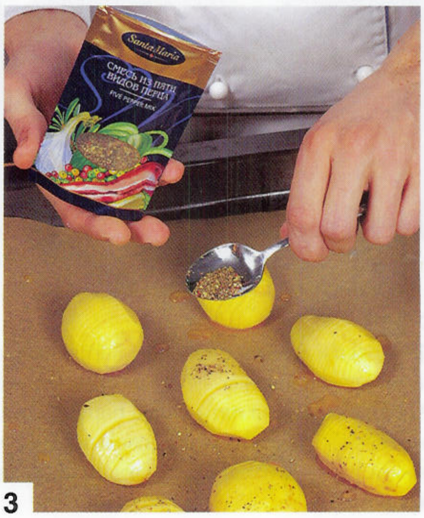
ЧТО НУЖНО:

- 8 небольших картофелин
- 4 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. **приправы к картофелю Santa Maria**
- 1 ч. л. **смеси из пяти видов перца Santa Maria**

- Время приготовления: 45 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 273,8 ккал

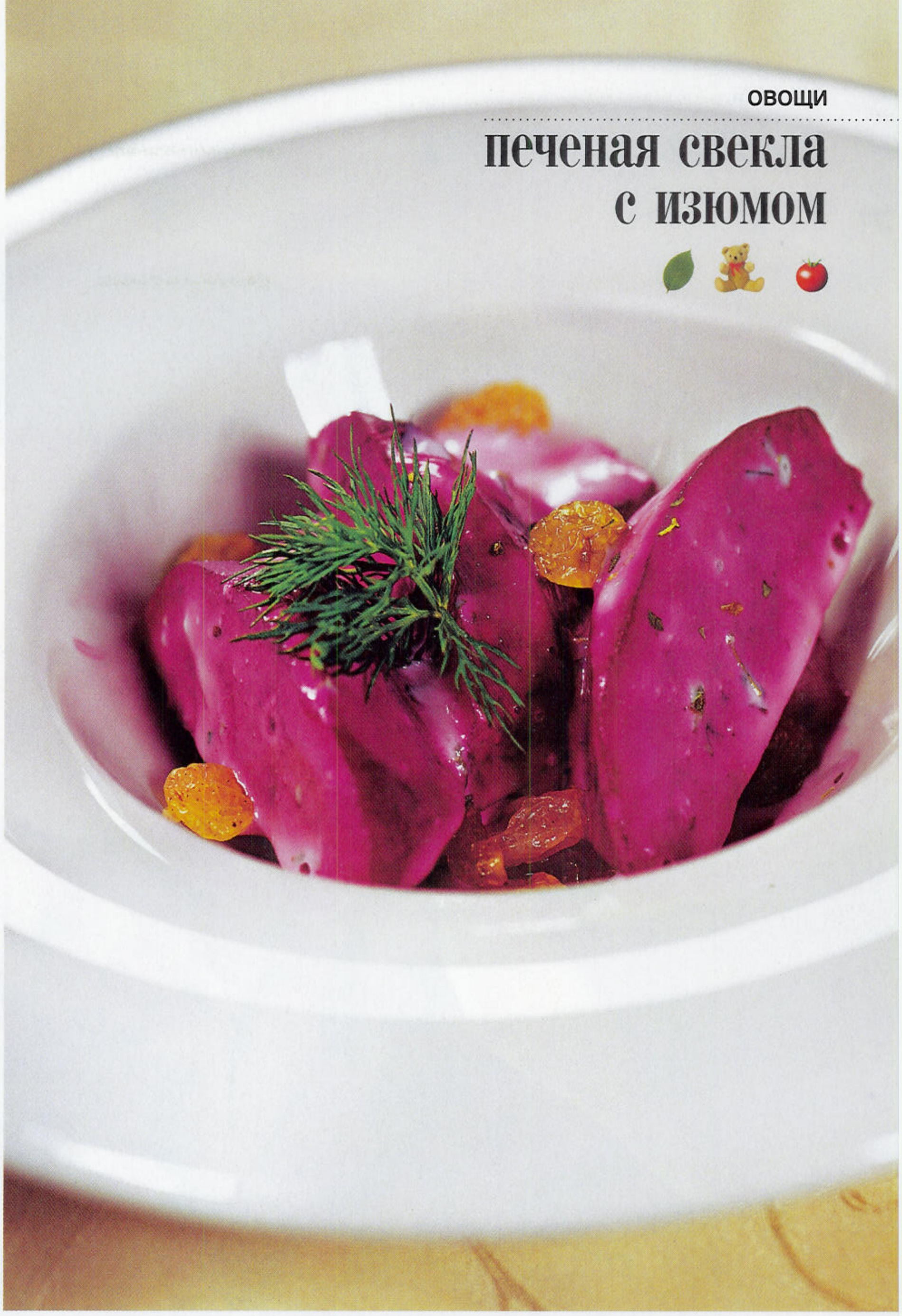
белки – 3,7 г, жиры – 15,6 г, углеводы – 29,6 г


2



3

печеная свекла с изюмом



ЧТО НУЖНО:

6 небольших свекол
100 г изюма
1 ст. л. растительного масла
100 г сметаны
соль по вкусу

- Время приготовления: 1 час 40 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 267,4 ккал

белки – 3,1 г, жиры – 7,6 г, углеводы – 46,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

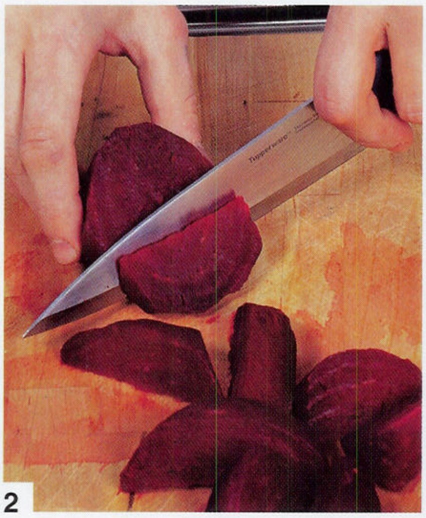
1 Разогреть духовку до 200 °С. Свеклу вымыть, обсушить. Завернуть каждую в 2–3 слоя фольги, поместить в духовку и печь 1–1,5 часа. Дать остыть. Аккуратно снять фольгу.

2 Изюм вымыть, залить кипятком и дать постоять 10 мин. Откинуть на дуршлаг и обсушить бумажными салфетками. Свеклу очистить и нарезать крупными кусками.

3 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить свеклу и изюм на сильном огне, 1,5 мин. Посолить по вкусу. Добавить сметану, перемешать, готовить 2 мин.



1



2



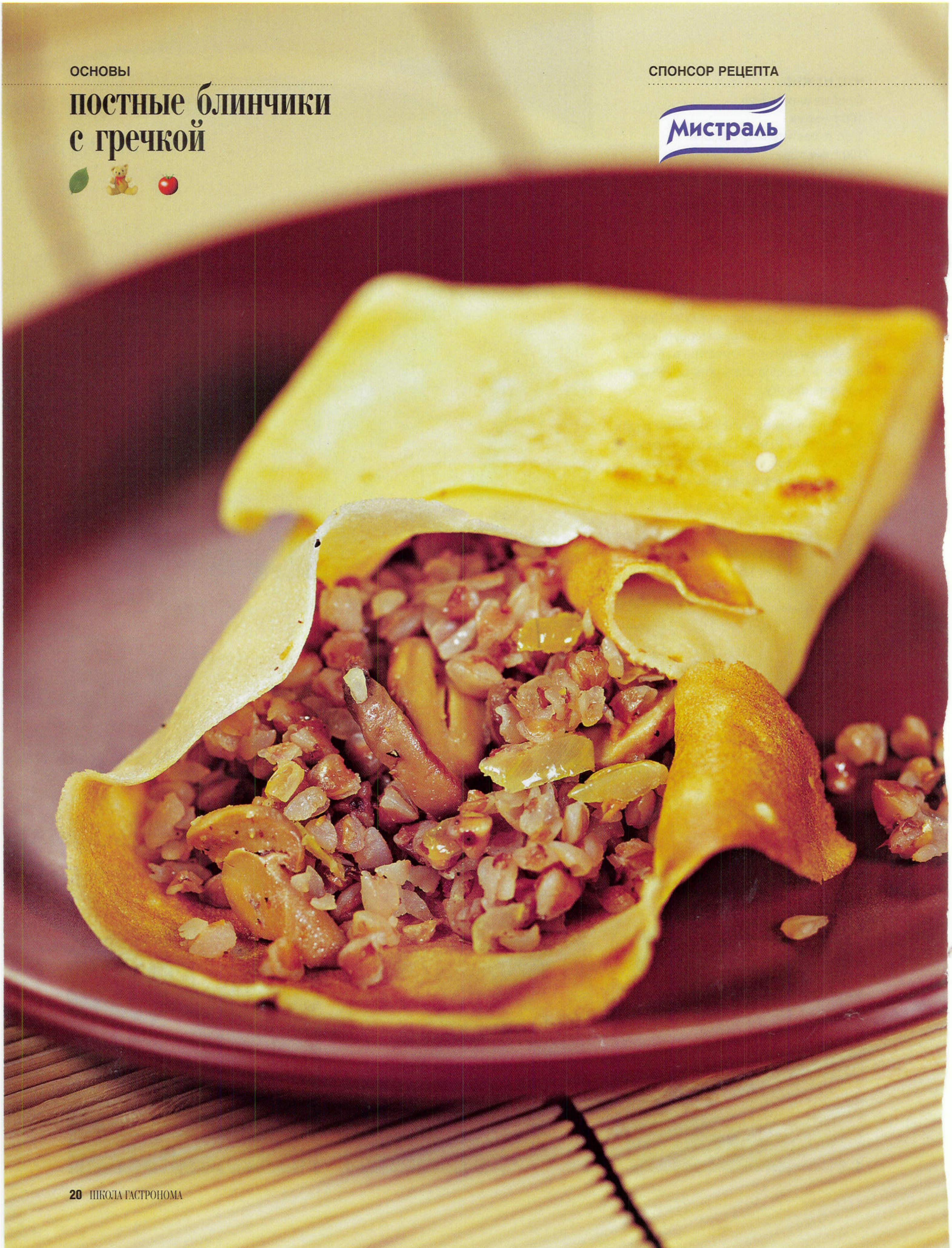
3

ОСНОВЫ

постные блинчики с гречкой

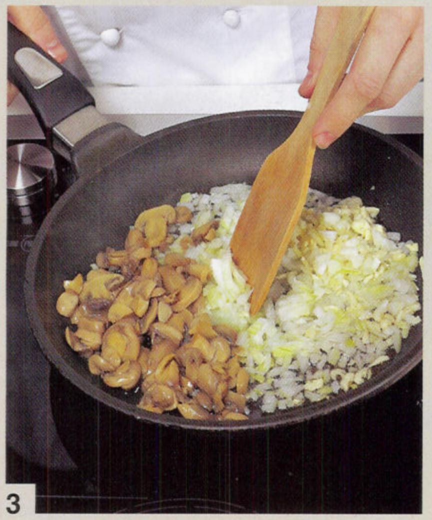
СПОНСОР РЕЦЕПТА

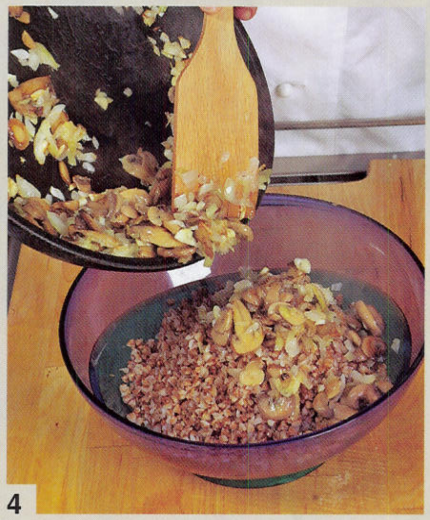
Мистраль



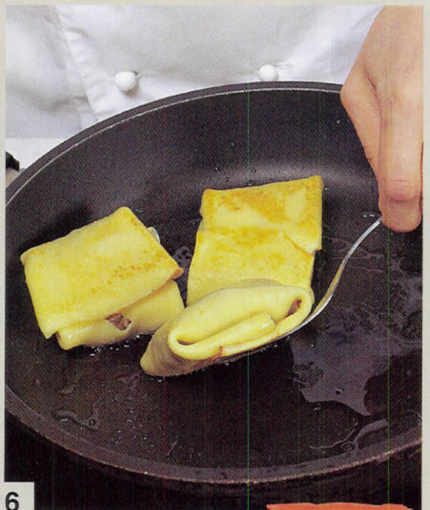

1


2


3


4


5


6

ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- 2 стакана муки
- 2,5 стакана минеральной воды с газом
- 1 ч. л. соли
- 4 ч. л. сахара
- растительное масло для обжаривания

Для начинки:
- 0,5 стакана **гречки «Мистраль»**
- 1 стакан воды
- 0,5 ст. л. растительного масла
- 1 луковица
- 100 г шампиньонов в собственном соку
- соль по вкусу

- Время приготовления: 1 час 30 мин.
- Порций: 14–16 шт.
- 1 порция: 120,8 ккал

белки – 3,4 г, жиры – 3,1 г, углеводы – 19,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с солью. Добавить сахар. Постепенно вливая воду, замесить тесто такой же консистенции, как сметана. Накрыть миску с тестом пленкой и оставить в теплом месте на 40 мин. Разогреть сковороду. Добавить немного растительного масла. Влить 1 половник теста. Сделать сковородой круговое движение, чтобы тесто равномерно растеклось по всей поверхности. Жарить 1,5 мин.

2 Лопаткой перевернуть блин на другую сторону и жарить еще 1 мин. Переложить блин на блюдо. Так же пожарить остальные блины.

3 Гречку промыть и обжарить на сухой раскаленной сковороде до золотистого цвета. В кастрюле вскипятить воду, добавить немного соли и растительное масло. Всыпать гречку. Довести до кипения. Шумовкой снять пену, уменьшить огонь и варить, пока не впитается вся вода. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры.
Лук измельчить. Грибы мелко нарезать. Обжарить лук и грибы в небольшом количестве растительного масла, 3 мин.

4 В миске смешать гречку с луком и грибами. При необходимости посолить.

5 На каждый блин положить по 1,5–2 ст. л. начинки. Свернуть блины конвертиками.

6 Разогреть в сковороде растительное масло. Выкладывать по 4–5 блинчиков гладкой стороной вверх и жарить 1,5 мин., затем перевернуть и жарить еще 1,5 мин.

КСТАТИ

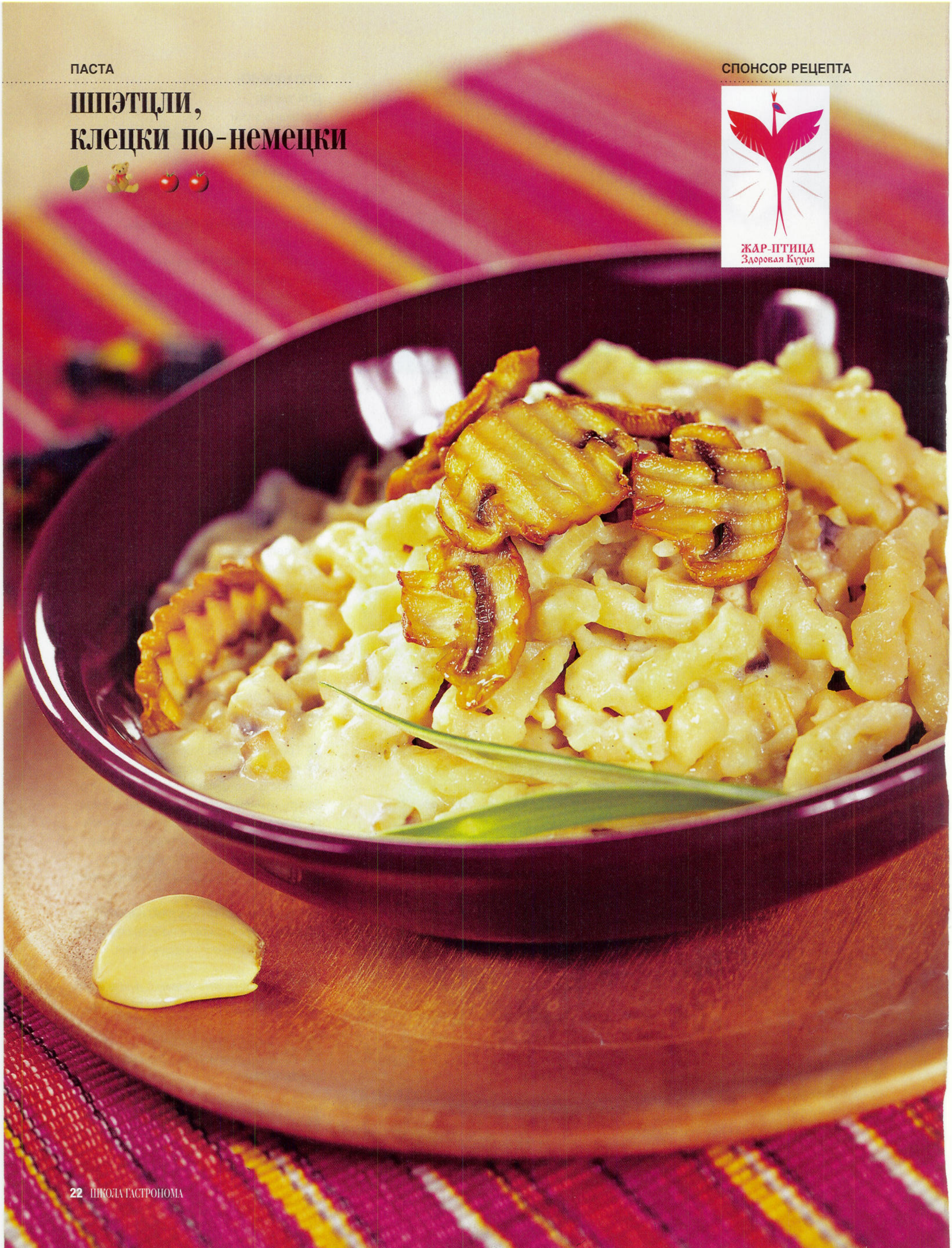
Быстроразваривающаяся **гречневая ядрица Мистраль** производится из отборных зерен пропаренной гречихи.
Гречка богата витаминами группы В, железом, минералами, а также полезными для организма аминокислотами.



ШПЭТЦЛИ, клецки по-немецки

СПОНСОР РЕЦЕПТА

ЖАР-ПТИЦА
Здоровая Кухня



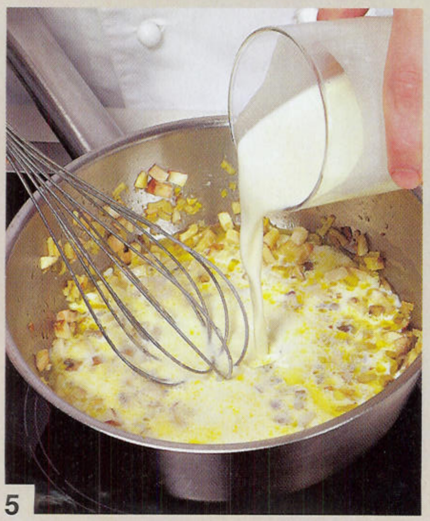


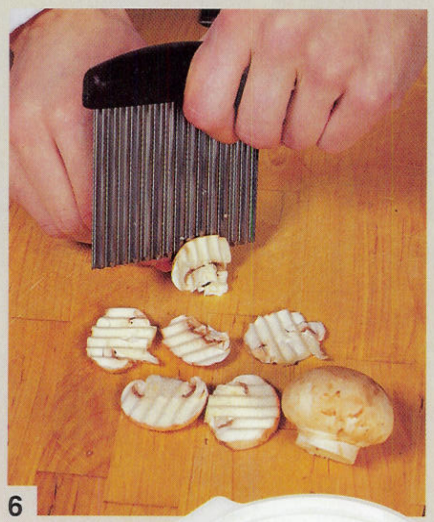
1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Клецки дополняют бульоны и супы, их можно подавать как гарнир к мясным и рыбным блюдам, а обжаренные во фритюре, под сладким фруктовым соусом – как вкусный десерт. Клецки можно приготовить, используя специальное сито и скребок. Сито изготовлено из термостойкого пластика, оно подходит к кастрюлям диаметром 22–28 см.



ЧТО НУЖНО:

250 г муки
0,5 ч. л. соли
3 яйца
100 мл воды
2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

50 мл оливкового масла
3 зубчика чеснока
300 г свежих шампиньонов
250 мл сливок жирностью от 20%
соль по вкусу

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 538,3 ккал

белки – 14,0 г, жиры – 35,6 г, углеводы – 40,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В **замесочное блюдо** просеять муку с солью. Вбить яйца, добавить 1 ст. л. растительного масла, перемешать. Постепенно вливать по 2 ст. л. холодной воды, чтобы тесто получилось без комочков. Вымешивать, пока тесто не начнет пузыриться.

2 В широкой кастрюле вскипятить воду, добавить оставшееся растительное масло. **Специальное сито для клецок** ополоснуть холодной водой и поместить на кастрюлю. Наливая тесто небольшими порциями, протирать его **скребком** в кипящую воду.

3 Когда клецки всплывут на поверхность, переложить их шумовкой в блюдо, стряхивая воду, и оставить в теплом месте.

4 Шампиньоны вымыть, обсушить. Отложить 2–3 гриба, остальные нарезать аккуратными кубиками с помощью **пресса-измельчителя «Аллигатор»**. Чеснок очистить и измельчить на **«Аллигаторе-мини»**.

5 Разогреть в сотейнике оливковое масло. Обжарить чеснок, 1 мин. Добавить шампиньоны, готовить 5 мин. Влить сливки. Постоянно помешивая, довести соус до кипения. Уменьшить огонь до минимума и дать соусу потомиться 3–5 мин.

6 Оставшиеся шампиньоны с помощью **калибровочного ножа** нарезать тонкими волнообразными пластинами. Быстро обжарить их в растительном масле до золотистого цвета.

Влить соус в клецки, украсить обжаренными шампиньонами.

ДЕСЕРТ

шоколадный торт с апельсиновым желе



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1 стакан муки

щепотка соли

100 г сливочного масла

2 ст. л. сахара

3 ст. л. сметаны

2 желтка

Для начинки:

3 апельсина

1 ст. л. желатина

1 белок

400 г черного шоколада

300 г сливочного масла

100 мл жирных сливок

1 ст. л. апельсинового ликера



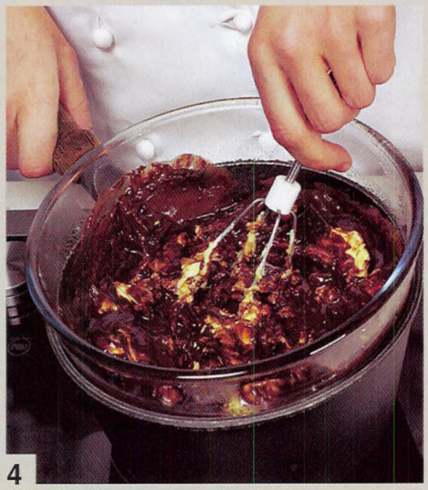
1



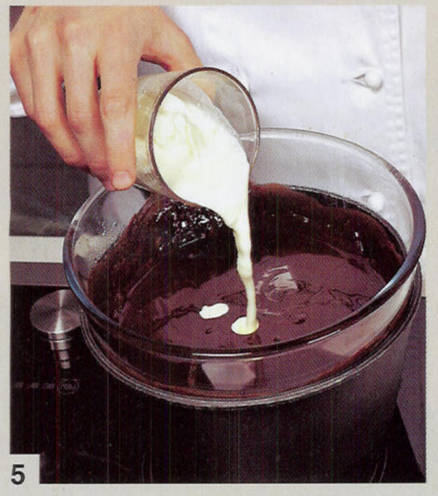
2



3



4



5



6

- Время приготовления: 50 мин. + 1 час
- Порций: 8
- 1 порция: 695,1 ккал

белки – 7,8 г, жиры – 54,4 г, углеводы – 43,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять вместе с солью. Сливочное масло, нарезанное кусочками, положить в муку и порубить ножом. Добавить желтки, сметану и сахар. Вымесить гладкое тесто, завернуть его в пищевую пленку и поставить в холодильник на 30 мин.

Разогреть духовку до 200 °С. Форму для выпечки смазать растительным маслом. Охлажденное тесто раскатать в круг, уложить в форму так, чтобы были закрыты бортики. Положить на тесто вырезанный из пергамента круг, насыпать сухую фасоль. Поставить в духовку и выпекать 25 мин.

2 С одного апельсина снять мелкой теркой цедру. Выжать из всех апельсинов сок. Перелить его в сотейник и немного подогреть. Положить желатин, размешать до полного растворения. Дать немного остыть, добавить тертую цедру и ликер.

3 Вынуть форму из духовки. Удалить фасоль и пергамент. Если тесто под бумагой осталось непропеченным, вернуть его в духовку еще на 10 мин. Дать остыть до комнатной температуры. Внутреннюю часть формы из теста смазать белком. Влить апельсиновое желе и поставить в холодильник застывать.

4 Шоколад наломать на небольшие кусочки, выложить в жаростойкую посуду, добавить сливочное масло и поставить на кастрюлю с кипящей водой. Готовить, постоянно помешивая, пока весь шоколад не растопится и не смешается с маслом.

5 Не снимая шоколад с водяной бани, влить сливки. Тщательно перемешать, снять с огня и остудить до комнатной температуры.

6 Перелить шоколад в форму с тортом поверх апельсинового желе. Разровнять лопаткой поверхность и вернуть в холодильник на 1 час.

ВЫПЕЧКА

творожные пирожки с фруктами




1


2


3


4


5


6

СОВЕТ

* Творожное тесто получается очень мягким и нежным, поэтому раскатывать его надо осторожно, обязательно присыпая мукой.
* Вместо свежих фруктов в пирожки можно положить консервированные груши, персики или абрикосы. Для этого их надо откинуть на дуршлаг, дать стечь всему сиропу и затем немного подсушить в микроволновой печи, 1 мин.

ЧТО НУЖНО:

- 250 г творога
- 1 ст. л. сметаны
- 2 яйца
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 стакан муки

Для начинки:

- 2 апельсина
- 2 яблока
- сок 0,5 лимона
- 2 ст. л. сахара
- 2 яйца

- Время приготовления: 1 час 10 мин.
- Порций: 12
- 1 порция: 358,2 ккал

белки – 19,3 г, жиры – 10,5 г, углеводы – 46,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины очистить и разобрать на дольки. Удалить семена. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать толстыми дольками, сбрызнуть лимонным соком.

*** Для этого рецепта мы взяли недавно появившийся в наших магазинах сорт красных апельсинов. У них более пряный вкус и очень интенсивный красный цвет. Но можно использовать и обычные апельсины.**

2 Творог растереть со сметаной, солью и сахаром. Добавить яйца и разрыхлитель.

*** Количество сахара в тесте можно по желанию увеличить или, наоборот, уменьшить.**

3 В миску с творогом просеять муку. Вымесить гладкое, эластичное тесто.

4 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной примерно 0,5 см. С помощью стакана вырезать из него кружки.

5 На половину кружков положить по дольке апельсина, на оставшиеся – по дольке яблока. Присыпать фрукты сахаром.

6 Яйца слегка взбить. Смазать края кружков. Сложить кружки пополам так, чтобы верхняя часть не доходила до края нижней на 0,4 мм.
Разогреть духовку до 180 °С. Противень щедро присыпать мукой. Выложить пирожки, смазать их оставшимся яйцом. Выпекать 25 мин.

сбитень



Дорогие читатели! Продолжается подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.

Вы можете подписаться на любые номера наших изданий в течение 2006 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80.
Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб.
Подписка на 1 месяц – 60 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,50.
Для остальных стран – $3,00.

садовник

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» – 45 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00.
Для остальных стран – $5,00.

Ручная Работа

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» – 25 руб.
Подписка на 1 месяц – 50 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,40.
Для остальных стран – $2,90.

Оформить подписку на наши журналы очень просто:

1. Заполните квитанцию.
Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.

2. Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.

3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ.
Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу:
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
или по факсу: (495) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.
Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

4. Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета.
Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

Оформление подписки на наши журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn» Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc. 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР:
объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома;
46505, 20218 – Садовник

Роспечать:
каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома;
46345, 20415 – Садовник

МАП:
каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
24324, 63427– Садовник

Интер-Почта-2003:
тел.: (495) 500-0060 (по Москве),
953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса: тел.: (495) 787-3445

Урал-пресс:
тел.: (495) 214-5162 (г. Москва),
(343) 375-8071 (г. Екатеринбург)

Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел.: (044) 464-0220

ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел.: (017) 291-9891
44141 – Гастрономъ,
81158 – Школа гастронома;
46345 – Садовник



Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ____________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ______ руб. ________ коп.
Итого: ____________________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ____________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ______ руб. ________ коп.
Итого: ____________________ руб. ________ коп.

Кассир

АДРЕСА

где купить

- **Маринады и специи Santa Maria крупные сети супермаркетов**
  www.santamaria.ru
- **ТЦ «Метро» в Москве:**
  Ленинградское шоссе, 71г;
  проспект Мира, 211, корп. 1;
  ул. Рябиновая, 59;
  МКАД, 104 км., 6;
  ул. Дорожная, 1, корп. 1;
  www.metro-cc.ru
- **Товары для кухни от компании «Жар-птица – Здоровая Кухня»**
  г. Москва, Электродный проезд, 6–36,
  тел.: (095) 176-7610, 176-3542,
  e-mail: info@fire-bird.ru
- **Tupperware**
  единая справочная тел.: 8-800-200-6000,
  www.tupperware.ru.
- **Спагетти «Байсад»**
  гипермаркеты «Ашан»,
  сеть супермаркетов «Пятерочка»
- **Гречка Мистраль**
  во всех крупных супермаркетах, www.tkmistral.ru



следующий номер выйдет 17 апреля

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№07 (57), апрель 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Татьяна Зимогорова, Александр Ильин
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Екатерина Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Марина Челознова, Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Мария Чебатко
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

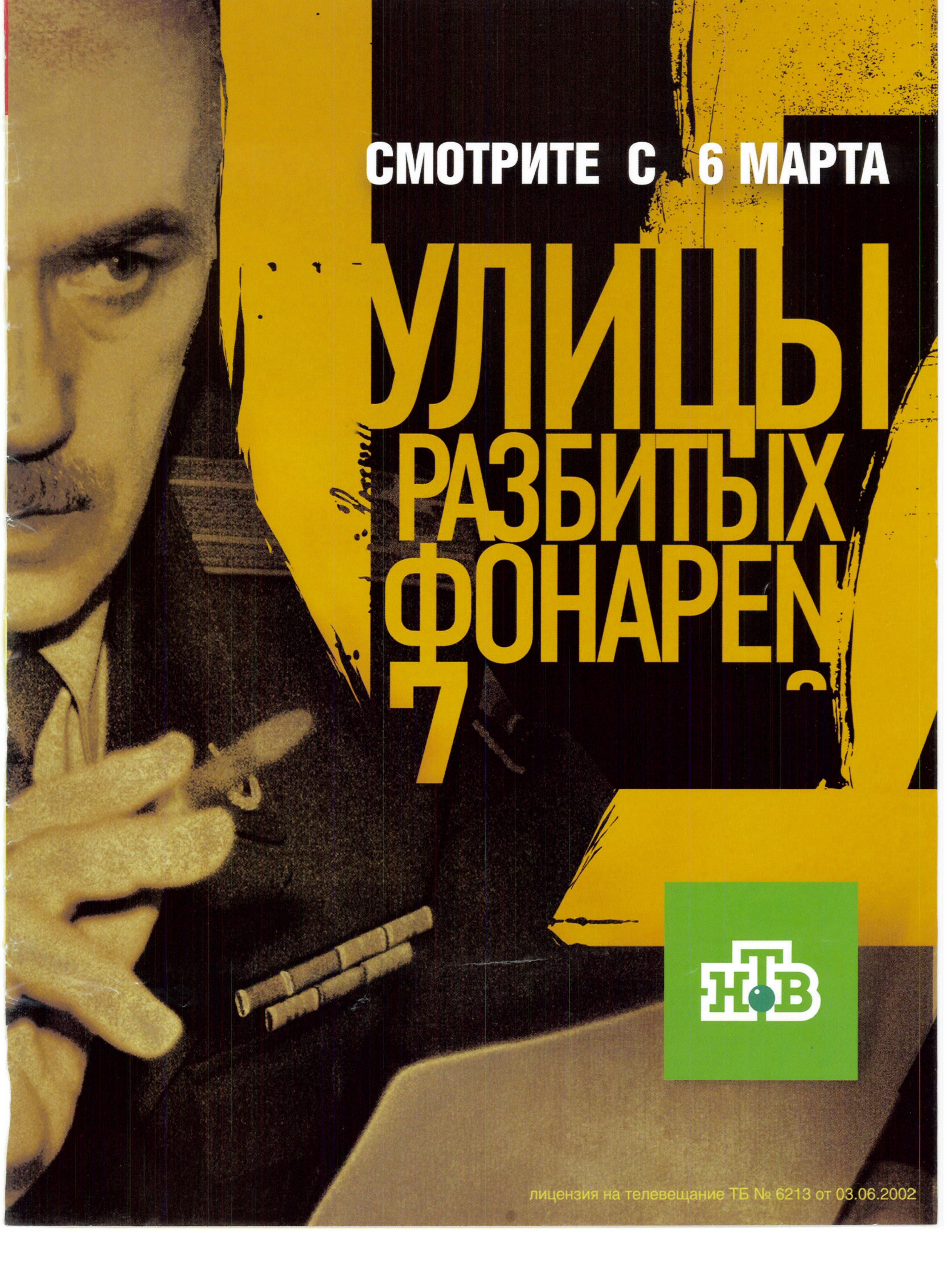
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 226 650
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.


СМОТРИТЕ С 6 МАРТА
УЛИЦЫ
РАЗБИТЫХ
ФОНАРЕЙ
7
НТВ
лицензия на телевещание ТБ № 6213 от 03.06.2002


Tupperware®
это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!
Овощи и фрукты должны дышать!
Специально разработанная система вентиляции контейнеров «Умный холодильник» создает уникальные климатические условия внутри емкостей. Наличие двух клапанов позволяет регулировать влажность воздуха, уровень кислорода и углекислого газа в зависимости от индивидуальных особенностей овощей и фруктов. Используя контейнеры «Умный холодильник», Вы надолго сохраните свежесть ваших продуктов!
Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru
Товар сертифицирован